

DISCIPLINARE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

“ Ficodindia di San Cono “

Art. 1

DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Protetta “ Ficodindia di San Cono” è riservata ai frutti di Ficodindia che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione di origine protetta “ Ficodindia di San Cono” è riservata ai frutti provenienti dalle seguenti cultivar della specie “Opunzia Ficus Indica” coltivate nel territorio delimitato all’art.3 del presente disciplinare di produzione:

“Surfarina” o “Nostrale” detta anche Gialla;

“Sanguigna” detta anche Rossa;

“Muscaredda” o “Sciannarina” detta anche Bianca;

E’ ammessa anche una percentuale non superiore al 5% di ecotipi locali. Sono considerati ecotipi locali le selezioni di “Trunzara” relative alle cultivar Surfarina o Nostrale, Sanguigna e Muscaredda o Sciannarina.

I frutti di Ficodindia vengono distinti nelle seguenti qualità:

- Qualità A (Agostani) se ottenuti dalla prima fioritura;
- Qualità B (Tardivi o scozzolati) se ottenuti dalla seconda fioritura;

Categorie :

- EXTRA e I così come definite dal Codex Alimentarius

Peso:

- B da 105g a 140g (tolleranza 5%),
- C da 140g a 190 g (tolleranza 5%),
- D da 190 g a 270 g (tolleranza 5%).

I frutti di “Ficodindia di San Cono” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche :

- grado rifrattometrico non inferiore al 14%.
- durezza della polpa non inferiore a 5 Kg/cm²;
- colore:
 - 1) sfumature dal verde al giallo-arancio per la cultivar Surfarina o Nostrale detta anche Gialla;
 - 2) sfumature dal verde al rosso rubino per la cultivar Sanguigna detta anche rossa;
 - 3) sfumature dal verde al bianco paglierino per la cultivar Muscaredda o Sciannarina detta anche bianca.

Art.3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del “Ficodindia di San Cono” comprende il territorio posto ad altitudine compresa tra 200 e 600 metri s.l.m., dei seguenti Comuni: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN), Mazzarino (CL) i cui territori sono individuati dai confini delle rispettive municipalità.

Art.4 PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art.5 METODO DI OTTENIMENTO

- Preparazione dei terreni -

La preparazione del terreno da impiantare consiste nel livellamento del terreno per evitare ristagni idrici; ripperaggio o scasso del terreno; concimazione di fondo con concimi organici, con concimi fosfatici e potassici; impianto a buche o a solchi.

-Impianti

Gli impianti devono essere esclusivamente specializzati con densità di piantagione da 200 a 650 piante per ettaro di superficie coltivata.

Le forme di allevamento sono: a cespuglio – vaso – siepone o altro tipo di forma di allevamento che possa eventualmente consentire di agevolare le operazioni colturali e la raccolta.

I sestri di impianto sono:

- da metri 5,00 a metri 8,00 tra le file;
- da metri 1,00 a metri 6,00 lungo la fila.

-Tecniche colturali

Le tecniche colturali al terreno non devono danneggiare l'apparato radicale dei ficodindieti che è molto superficiale.

Sono consentite lavorazioni al terreno quali erpicature – fresature – frangizollature superficiali e diserbo chimico.

Il diserbo è consentito esclusivamente con il principio attivo "Glyphosate" e con un massimo di n.2 applicazioni all'anno (una in autunno subito dopo la raccolta ed una in primavera prima della scozzolatura dei frutti).

La scozzolatura deve essere eseguita nell'arco di tempo che va dal 10 maggio al 30 giugno a seconda delle condizioni climatiche e della carica dei frutti presenti sulla pianta.

La difesa fitosanitaria dei ficodindieti del comprensorio D.O.P. Ficodindia di San Cono deve essere effettuata secondo un calendario di lotta guidata e/o integrata secondo i piani regionali.

L'irrigazione viene praticata di norma con un numero di interventi irrigui che varia da un minimo di 2 ad un massimo di 4 per ogni stagione irrigua. Il loro numero varia in funzione di diversi fattori, primo fra tutti l'andamento stagionale, la temperatura e le precipitazioni; bisogna anche tener conto di altri fattori quali l'età delle piante, il tipo di terreno, la quantità di frutti presenti, l'esposizione e l'altitudine dove si trova il ficodindieto.

- Raccolta -

Le operazioni di raccolta, in relazione all'andamento climatico stagionale, si svolgono dal 20 agosto al 30 settembre per i frutti di prima fioritura (*agostani*) e dal 10 settembre al 31 dicembre per i frutti di seconda fioritura (*tardivi o scozzolati*).

I frutti devono essere raccolti con una sottile porzione del cladodo dove sono inseriti; devono essere integri e senza lesioni evidenti; devono possedere le caratteristiche proprie della varietà.

La produzione massima consentita da è di *q.li* 250 di frutti per ettaro di superficie coltivata.

Le operazioni di raccolta vanno iniziate, ad inizio invaiatura dei frutti, dal 20 agosto per i frutti agostani e dal 10 settembre per i frutti tardivi o scozzolati.

I frutti raccolti devono essere obbligatoriamente sottoposti alla *despinazione* ed essere immessi al consumo qualificati come: frutti despinati.

La produzione ed il condizionamento del “Ficodindia di San Cono” devono essere effettuati necessariamente nella zona delimitata all’art.3 per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano causare ferite e danneggiamenti ai frutti ed ammaccature della loro buccia alterando il colore e la lucentezza che li contraddistinguono.

Art.6

LEGAME CON L’AMBIENTE

Le caratteristiche peculiari della denominazione di origine protetta “Fico d’India di San Cono” sono: le grandi dimensioni dei frutti; la buccia caratterizzata dai colori particolarmente intensi e vivi; la particolare dolcezza; la grande fragranza e serbevolezza; il profumo delicato.

Il territorio in oggetto è dotato di caratteristiche pedoclimatiche particolari, quali l’altitudine e la conformazione orografica che rappresentano elementi essenziali nella determinazione delle particolari condizioni di intensità e qualità della radiazione luminosa, dell’alternanza dei cicli di bagnatura-asciugatura dell’epicarpo dei frutti e dell’escursione termica giornaliera, soprattutto nel periodo di maturazione dei frutti. L’area interessata alla coltivazione di questo prodotto è caratterizzata da basse e dolci colline intervallate da piccole vallate con terreni per lo più di origine alluvionale, di medio impasto, profondi e freschi e dotati di un ottimo drenaggio naturale e dove la componente sabbiosa è prevalente sulle altre componenti (percentuale di sabbia non inferiore al 50%) e con un pH mediamente neutro e sub-alcalino (pH 6.9-8.1). Queste vallate sono totalmente aperte da Est ad Ovest e questo permette la buona irradiazione solare dei terreni e l’incunarsi dei venti provenienti da Est che favoriscono un clima mite soprattutto nel periodo estivo - autunnale, durante il corso della maturazione dei frutti. L’aria calda estivo – autunnale è mitigata, anche nelle ore più calde del giorno, dal regolare alzarsi nella tarda mattinata, di una brezza proveniente da ovest e dal nord-ovest che fa sì che la temperatura non raggiunga mai livelli troppo alti.

I fenomeni fisici sopra descritti interagendo con la radiazione luminosa sono responsabili della formazione e dell’evoluzione degli antociani, responsabili del colore dell’epicarpo dei frutti di ficodindia e della loro polpa. A questo si associa l’effetto dell’escursione termica e delle bagnature notturne che favoriscono l’ingrossamento dei frutti.

Inoltre, la presenza degli impianti di coltivazione lungo la fascia altimetrica, combinata all’efficienza nella gestione del fabbisogno idrico dei terreni irrigui operata dai coltivatori locali, permette in quest’area la produzione di ficodindia di peso maggiore e dal contenuto zuccherino più alto rispetto ad impianti di altre zone geografiche site a quote altimetriche inferiori. I terreni, avendo una elevata capacità di trattenere l’umidità per lunghi periodi di tempo, fanno sì che l’umidità si mantenga costante nel terreno e la pianta riesca a concludere il suo ciclo produttivo nelle migliori condizioni possibili senza stress e limitazioni.

L’insieme dei fattori ambientali rende esclusivo il rapporto con la qualità del ficodindia di San Cono. Questi peculiari fattori insieme all’attività dell’uomo, alle sue capacità culturali ed alla messa a punto di pratiche di salvaguardia dell’ambiente e della tradizione socio-produttiva (compreso il mantenimento delle tecniche di coltivazione del ficodindia nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle colline) contribuiscono a conferire al ficodindia di San Cono caratteristiche riconosciute dalla

letteratura tecnico-scientifica e dalla ormai consolidata valorizzazione commerciale. Grazie al forte radicamento della popolazione rurale nell'area di produzione considerata, con tutta la sua tradizionale esperienza, con le sue capacità culturali tramandate da generazione in generazione, con la continua ricerca e messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche colturali, si sono determinate le condizioni affinché la coltivazione del ficodindia di San Cono si consolidasse nel tempo, fino ad oggi, come un patrimonio storico-tradizionale e culturale di tutto il territorio oltre che come fondamentale risorsa economica. Grande testimonianza è la tradizionale Sagra del Ficodindia ormai arrivata alla 25° edizione, la quale è un misto di cultura, tradizioni, promozione commerciale ed aggiornamento tecnico – scientifico con i tradizionali convegni che ogni anno si tengono sul ficodindia. Tali risultati sono dovuti al totale coinvolgimento culturale, lavorativo ed economico degli abitanti della zona nel processo produttivo del ficodindia di San Cono, che hanno contribuito a determinare un forte legame del prodotto stesso con l'ambiente ed in particolare, a sviluppare nel corso del tempo, un profondo legame sentimentale tra la popolazione del territorio e il frutto in questione.

E' l'uomo, infatti, che oltre a mantenere inalterate nel tempo le tecniche di coltivazione, sa capire attraverso la sua grande esperienza il momento giusto per effettuare la raccolta. Non effettua infatti una raccolta troppo precoce che abbasserebbe la qualità degli zuccheri presenti e conferirebbe ai frutti quel sapore tipico di cladodo poco gradevole al gusto del consumatore né effettua una raccolta troppo ritardata che determinerebbe un abbassamento delle caratteristiche organolettiche delle bacche conferendo ad esse uno sgradevole sapore di stantio ma raccoglie nel momento perfetto cioè quando i frutti hanno raggiunto i livelli minimi di colorazione della buccia ottimo indicatore dello stadio di maturazione presentando al consumo un prodotto dalla perfetta sapidità e fragranza. Attorno a questa coltura c'è anche tanta storia. Nel 1840 l'agronomo francese De Gasparin visitando la Sicilia descrisse il ficodindia così: “ la manna, la provvidenza della Sicilia, rappresenta ciò che il banano è per i paesi equinoziali e l'albero del pane per le isole del oceano Pacifico...” Il definitivo successo del ficodindia e la sua trasformazione in coltura intensiva nell'areale delimitato all'art.3 risale risalgono alla metà degli anni settanta del XX secolo: Sono gli anni in cui viene rinnovata la tradizione etnea, quella di Santa Margherita Belice, che si sviluppa su nuovi territori ed in cui si afferma in maniera preponderante l'area di San Cono, il cui territorio incuneato tra tre grossi centri :Enna, Caltagirone e Caltanissetta, è oggi la più importante zona di produzione in coltura specializzata esistente e giudicata dagli esperti del settore “capitale della produzione di ficodindia in Italia.”

* Il Prof. *Filadelfio Basile* (Università di Agraria di Catania) nella sua *indagine economico-agraria sulla produzione del ficodindia in Italia (1991)* rileva che tra le aree importanti per superfici investite e per produzione ottenibile nell'ambito della regione Sicilia : che “(.....) *nelle Colline di San Cono, sicuramente la zona più importante quanto a superfici e produzione*”.

* Il Prof. *Oscar Alberghina* (Università di Agraria di Catania) ne “*San Cono (Catania) : capitale della fichidindicoltura italiana (1988)*” analizza la situazione della fichidindicoltura italiana conferendo all'areale di San Cono, per importanza e diffusione, la denominazione di “*Capitale della produzione di ficodindia in Italia*”.

* I Professori *Barbera G., Inglese P.*, (Università di agraria di Palermo) ne *La coltura del Ficodindia (ed. Edagricole - 1993)*, ampio ed esauriente trattato sulla coltivazione del ficodindia nel mondo, descrivono San Cono (CT) come il polo produttivo più importante della fichidindicoltura siciliana.

Art.7 CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli artt.10 e 11 del Reg. CE n.510/06. Tale struttura è l'Autorità l'Organismo di Controllo CHECK FRUIT S.r.l Via C. Boldrini, 24, 40121 Bologna - Tel. 051.649.48.36, Fax 051 649.48.13

Art.8 **ETICHETTATURA**

Il prodotto, lavorato e despinato, va immesso al consumo in imballaggi *nuovi* di diversa tipologia : cassette di legno, plastica e cartone e vaschette di plastica e cartone.

Nelle cassette è consentito l'utilizzo degli alveoli.

Le dimensioni delle confezioni consentite sono : Kg.0,500 – Kg.1,00 – Kg.2,00 – Kg.2,500 – Kg.3,00 – Kg.3,50 – Kg.5,00 con uno scostamento massimo del 10%.

Le confezioni devono essere sigillate con termo-saldatura o, nel caso delle retine, con punti metallici in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore stesso.

E' ammessa, secondo le tradizioni, la presenza di frutti delle tre diverse cultivar di Ficodindia (surfarina o nostrale ogialla – sanguigna o rossa – muscaredda o sciannarina o bianca) nello stesso contenitore.

Sulle confezioni devono figurare, il logo della denominazione, così come di seguito riportato e il simbolo comunitario. E' consentito l'utilizzo, in aggiunta, della scritta "*Cactus Pear*" e la dicitura "Fiorone" solo sulle confezioni contenenti frutti di peso compreso tra 105 e 130 g.

Debbono, inoltre, comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale, indirizzo del confezionatore e peso netto all'origine. E' facoltativa l'indicazione della data di raccolta del prodotto.

Il logo identificativo del Ficodindia di San Cono è rappresentato dalla dicitura **D.O.P. DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**, da tre frutti di ficodindia con corona disposti a raggiera sopra la Sicilia con cinque stelle e sottostante scritta "**Ficodindia di San Cono**".

Gli indici colorimetrici sono i seguenti:

Blu : Pantone Reflex Blue

Verde . Pantone 355

